ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

D Bedienungsanleitung
GB Instruction manual

MS 600/E

Milchaufschäumer
Milk frother

Produktbeschreibung - Product description

	D	GB
1a	Basisgerät (Kanne)	Base unit (jug)
1b	Funktionsschalter	Function switch
1c	Handgriff	Handle
2a	Deckelscharnier mit Motoreinheit	Hinged lid with motor unit
2b	Antriebsachse	Drive shaft
3	Basisstation mit Netzkabel und Kabelaufwicklung	Base station with power cord and cord storage
4	Deckel mit Dichtung	Lid with gasket
5	Quirl mit Zahnung zum Aufschäumen von Milch	Serrated whisk for frothing milk
6	Quirlscheibe zum Verrühren von Flüssigkeiten	Whisking disc for stirring fluids

D Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung	2
Einleitung	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Technische Daten	3
Lieferumfang	4
Verpackungsmaterial	4
Für Ihre Sicherheit	4
Vor dem ersten Gebrauch	5
Anwendungsmöglichkeiten	5
Beschreibung des Funktionsschalters	5
So zerlegen Sie Ihr Gerät	5
So bauen Sie Ihr Gerät zusammen	6
Inbetriebnahme des Gerätes	6
Zubereitung von Milchschaum, heiß oder kalt	6
Erhitzen und Verrühren von Flüssigkeiten (z. B. Milch)	7
Verrühren von kalten Flüssigkeiten (z. B. Milch)	7
Reinigung und Pflege	8
Rezepte	9
Service und Garantie	16
GB Instruction manual	10

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Milchaufschäumer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Aufschäumen und Erhitzen von Milch sowie zum Verrühren von heißen und kalten Flüssigkeiten im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	ca. 600 Watt
Minimale Füllmenge:	75 ml
Maximale Füllmenge:	250 ml

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Personen (einschließlich Kinder), denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie während des Betriebes bewegen, nie im Leerlauf (ohne Flüssigkeit) sowie mit feuchten Händen betreiben.
- Deckel während des Betriebes immer geschlossen halten.
- Die Oberfläche des Basisgerätes (Kanne) wird während des Betriebes heiß. Gerät immer am Handgriff anfassen.
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen in der Kanne hantieren und nie in den laufenden Quirl greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Quirl ferngehalten werden.
- Vorsicht: Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen oder überlaufen. Bei heißen Flüssigkeiten besteht Verbrennungsgefahr!
- Heiße Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 70 °C dürfen nicht verarbeitet werden.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Deckel erst nach Stillstand aufklappen.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Vor jeder Inbetriebnahme Gerät, Basisstation und Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Tauchen Sie Basisgerät, Basisstation sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.

- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

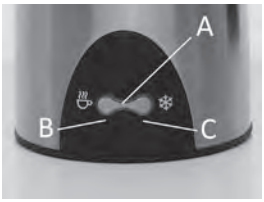
Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät eignet sich ...
... zum Zubereiten von heißem oder kaltem Milchschaum.
... zum Erhitzen und Verrühren von Flüssigkeiten (z. B. Milch, Kakao, ...).
... zum Verrühren von kalten Flüssigkeiten (z. B. Milch).

Beschreibung des Funktionsschalters



A = Funktionsschalter

B = Rot hinterleuchtet
Betrieb **mit** Heizung

C = Blau hinterleuchtet
Betrieb **ohne** Heizung

So zerlegen Sie Ihr Gerät

Achtung Verbrennungsgefahr: Die Oberfläche des Basisgerätes (Kanne) kann während des Betriebes heiß werden. Gerät immer am Handgriff anfassen! Gerät vor dem Zerlegen immer abkühlen lassen! Gerät nur bei Stillstand zerlegen!

- Gerät ausschalten.
- Basisgerät (Kanne) von der Basisstation nehmen.
- Öffnen Sie den Deckel. Hierzu das Gerät am Handgriff fassen und den Deckel an den beiden Haltenasen nach oben aufklappen.
- Quirl von der Antriebsachse abziehen.

- Deckel abnehmen. Hierzu das Gerät am Handgriff fassen und den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er entriegelt – Markierung beachten!
  Anschließend können Sie den Deckel abnehmen.

So bauen Sie Ihr Gerät zusammen

Gerät vor dem Zusammenbauen immer abkühlen lassen!
Gerät nur bei Stillstand zusammenbauen!

- Gerät ausschalten.
- Basisgerät (Kanne) von der Basisstation nehmen!
- Deckel montieren. Hierzu das Gerät am Handgriff fassen, den Deckel am Deckelscharnier an den Rastnasen ansetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er verriegelt ist – Markierung beachten!
- Quirl auf die Antriebsachse aufstecken. Der Quirl wird durch einen Magneten an der Motoreinheit festgehalten.
- Deckel schließen und fest andrücken.
- Anschließend das Basisgerät (Kanne) auf die Basisstation aufsetzen.

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung Verbrennungsgefahr: Die Oberfläche des Basisgerätes (Kanne) kann während des Betriebes heiß werden. Gerät immer am Handgriff anfassen!
Achtung Verbrennungsgefahr: Heiße Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen oder überlaufen!
Achtung Verletzungsgefahr: Der Quirl läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Deckel erst nach Stillstand von der Kanne entfernen!
Deckel während des Betriebes immer geschlossen halten!

- Das Gerät ist mit einer Heizung ausgestattet. Es nicht erforderlich, die Milch vor der Zubereitung zu erhitzen.
- Um einen stabilen und feinporigen Milchschaum zu erzeugen, empfehlen wir die Verwendung von gut gekühlter Milch mit 1,5% Fettgehalt.
- Lassen Sie das Gerät zwischen 2 Anwendungen immer abkühlen, um zu verhindern, dass Milch am Boden der Kanne anhaftet.

Zubereitung von Milchschaum, heiß oder kalt

- Basisgerät (Kanne) am Handgriff fassen und von der Basisstation nehmen!
- Deckel öffnen.
- Quirl mit Zahnung (5) auf die Antriebsachse aufstecken.
- Kanne befüllen (minimale bzw. maximale Füllmenge beachten!).
- Anschließend den Deckel schließen und fest andrücken.
- Kanne am Handgriff fassen und auf die Basisstation stellen.
- Gerät ein- bzw. ausschalten.

Heißer Milchschaum

- Drücken Sie auf die linke Hälfte des Funktionsschalters. Die Kontrolllampe leuchtet rot.
- Automatische Abschaltung: Das Gerät schaltet nach Fertigstellung des Milchschaumes (je nach Füllmenge nach ca. 60 – 90 Sek.) automatisch ab. Die Kontrolllampe erlischt.
- Die Zubereitung kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie erneut auf die linke Hälfte des Funktionsschalters drücken oder die Kanne am Handgriff fassen und von der Basisstation abnehmen. Die Kontrolllampe erlischt.

Kalter Milchschaum

- Drücken Sie auf die rechte Hälfte des Funktionsschalters. Die Kontrolllampe leuchtet blau.
- Das Gerät schaltet **nicht** automatisch ab. Je nach gewünschter Konsistenz des Milchschaumes schalten Sie das Gerät aus, indem Sie erneut auf die rechte Hälfte des Funktionsschalters drücken oder die Kanne am Handgriff fassen und von der Basisstation abnehmen. Die Kontrolllampe erlischt.

- Entnehmen Sie den fertigen Milchschaum. Hierzu öffnen Sie den Deckel und schöpfen den Milchschaum mit einem Kunststofflöffel in ein Gefäß um.
- Nach Beendigung der Zubereitung immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Erhitzen und Verrühren von Flüssigkeiten (z. B. Milch)

- Basisgerät (Kanne) am Handgriff fassen und von der Basisstation nehmen.
- Deckel öffnen.
- Quirlscheibe (6) auf die Antriebsachse aufstecken.
- Kanne befüllen (minimale bzw. maximale Füllmenge beachten!).
- Anschließend den Deckel schließen und fest andrücken.
- Die Kanne am Handgriff fassen und auf die Basisstation stellen.
- Gerät ein- bzw. ausschalten.

- Drücken Sie auf die linke Hälfte des Funktionsschalters. Die Kontrolllampe leuchtet rot.
- Automatische Abschaltung: Das Gerät schaltet nach Erreichen einer Temperatur von ca. 60 °C (je nach Füllmenge nach ca. 60 – 90 Sek.) automatisch ab. Die Kontrolllampe erlischt.
- Die Zubereitung kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie erneut auf die linke Hälfte des Funktionsschalters drücken oder die Kanne am Handgriff fassen und von der Basisstation abnehmen. Die Kontrolllampe erlischt.

- Entnehmen Sie die erhitze Flüssigkeit. Hierzu öffnen Sie den Deckel und gießen die Flüssigkeit über die Ausgusstülle in ein Gefäß um.
- Nach Beendigung der Zubereitung immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Verrühren von kalten Flüssigkeiten (z. B. Milch)

- Basisgerät (Kanne) am Handgriff fassen und von der Basisstation nehmen.
- Deckel öffnen.
- Quirlscheibe (6) auf die Antriebsachse aufstecken.
- Kanne befüllen (minimale bzw. maximale Füllmenge beachten!).
- Anschließend den Deckel schließen und fest andrücken.
- Die Kanne am Handgriff fassen und auf die Basisstation stellen.
- Gerät ein- bzw. ausschalten.

- Drücken Sie auf die rechte Hälfte des Funktionsschalters. Die Kontrolllampe leuchtet blau.
- Das Gerät schaltet **nicht** automatisch ab. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie erneut auf die rechte Hälfte des Funktionsschalters drücken oder die Kanne am Handgriff fassen und von der Basisstation abnehmen. Die Kontrolllampe erlischt.

- Entnehmen Sie die Flüssigkeit. Hierzu öffnen Sie den Deckel und gießen die Flüssigkeit über die Ausgusstülle in ein Gefäß um.
- Nach Beendigung der Zubereitung immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!
Basisgerät (Kanne), Basisstation sowie den Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

- Sofort nach Gebrauch und Abkühlung reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Sämtliche Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet.
- Basisstation mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät (Kanne).
- Kanne von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Der Innenbehälter der Kanne ist mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet, sie erleichtert die Reinigung. Den Innenbehälter mit heißem Wasser ausspülen und anschließend mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie den Innenbehälter mit Wasser und etwas Spülmittel, danach gut ausspülen und nachtrocknen.
- Quirle mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und nachtrocknen.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel sowie spitze Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Rezepte

Nachfolgend haben wir für Sie einige Anregungen zu den vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten Ihres Rommelsbacher Milchaufschäumers:

Unsere Tipps vorab:

- *Festen und haltbaren Milchschaum erhalten Sie, wenn Sie mit sehr kalter, fettarmer Milch (1,5 % Fettgehalt) arbeiten.*
- *Fett und fetthaltige Zutaten (z. B. auch kakaohaltiges Getränkepulver) zerstören die feinen Schaumbläschen.*
- *Kalter, fester Milchschaum eignet sich hervorragend als fettarmer „Sahne-Ersatz" für Kuchen, Obst und Desserts! Dazu die Milch mind. 3 Minuten kalt schäumen.*

Heiße Getränke:

Heiße Mandelmilch

Milch zusammen mit 1 TL Zucker und 2 cl Amaretto Likör erhitzen und aufschäumen.
In einem großen Glas mit Trinkhalm serviert ist dies der perfekte Warmmacher im Winter.

Cappuccino

besteht aus je einem Drittel heißen Espresso, heißer Milch und Milchschaum.

Macchiato

Espresso in einem hohen Glas mit einem ‚Schluck' heißer Milch aufgießen und darauf dann viel Milchschaum geben.

Caffè Latte

Ein doppelter Espresso in einer großen Tasse heißer Milch, mit wenig oder gar keinem Milchschaum bedeckt.

Caffè Mocha

1-2 EL Schokoladensirup mit Milch aufrühren und erhitzen. Dann in eine große Tasse gießen und mit Kaffee auffüllen. Abschließend einige Löffel Milchschaum darauf geben und mit Kakaopulver bestreuen.

Mexican Coffee spezial

2 cl Tequila und 2 cl Kaffeelikör in ein hohes Glas gießen, viel Milchschaum darauf geben dann langsam und vorsichtig einen doppelten Espresso dazu gießen. So bilden sich verschiedene Schichten, die dieser Kaffeekreation ein originelles Aussehen verleihen.

Und ...

natürlich können Sie Milch mit Aroma-Sirups aller Geschmacksrichtungen verrühren, erhitzen oder schäumen.

Kalte Getränke:

Cappuccino Freddo

besteht aus je einem Drittel kalten Espresso, gut gekühlter Milch und kaltem Milchschaum.

Cool Summer Coffee

Kalte Milch mit kaltem Kaffee (1/2 / 1/2) und etwas Zucker bzw. Aroma-Sirup kalt verrühren. Eiswürfel in ein Longdrink Glas geben, den kalten Milchkaffee darüber gießen und mit kaltem Milchschaum auffüllen. Mit Kakaopulver bestäuben, mit Strohhalm servieren und kalt genießen!

GB Contents

Page

Product description 2
Introduction 10
Intended use 10
Technical data 10
Scope of supply 10
Packing material 11
For your safety 11
Prior to initial use 12
Application possibilities 12
Description of the function switch 12
How to disassemble your appliance 12
How to assemble your appliance 13
Operating the appliance 13
Foaming milk, hot or cold 13
Heating up and stirring fluids (e. g. milk) 14
Stirring cold fluids (e. g. milk) 14
Cleaning and maintenance 15

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior milk frother and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed for foaming and heating up milk as well as for stirring hot and cold fluids (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	ca. 600 W
Min. filling capacity:	75 ml
Max. filling capacity:	250 ml

Scope of supply
Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Persons (including children), not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation. Always keep children away from the product.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Never move the appliance during operation, avoid any no-load operation (without fluid) and do not handle it with hands wet!
- Always keep the lid closed during operation.
- The surface of the base unit (jug) becomes hot during operation. Only touch the appliance at the handle.
- During operation do not use any object to stir in the jug and never touch the running whisk. To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running whisk.
- Attention: Liquids may spurt or overflow when processed. There is the hazard of burns with hot liquids.
- Hot liquids exceeding a temperature of 70 °C must not be processed.
- The appliance has a delayed motor stop – therefore, do not open the lid before it has stopped.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Never immerse the base unit, the base station and the plug in water for cleaning.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

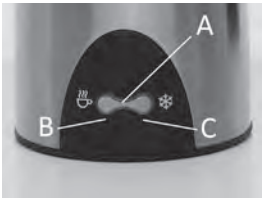
Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Application possibilities

The appliance is suitable for ...
... making hot or cold milk foam.
... heating up and stirring fluids (e. g. milk, hot chocolate,...).
... stirring cold fluids (e. g. milk).

Description of the function switch



A = function switch

B = red illuminated
operation **with** heating

C = blue illuminated
operation **without** heating

How to disassemble your appliance

Attention hazard of burns: The surface of the base unit (jug) might become hot during operation. Only touch the appliance at the handle!
Let the appliance cool down before disassembling it!
Only disassemble at stillstand!

- Switch off the appliance.
- Take the base unit (jug) off the base station!
- Open the lid. Hereto grasp the appliance at the handle and fold back the lid at its two grip noses.
- Remove the whisk from the drive shaft.
- Remove the lid. Hereto grasp the appliance at the handle and turn the lid clockwise until it unlocks – observe the marking!
- Afterwards you can take off the lid.

How to assemble your appliance

Always let the appliance cool down before assembling it!
Only assemble at stillstand!

- Switch off the appliance.
- Remove the base unit (jug) from the base station!
- Mount the lid. Hereto grasp the appliance at the handle, position the lid at the hinge at its grip noses and turn anticlockwise until the lid is locked – observe the marking!
- Attach the whisk on the drive shaft. The whisk is adhered at the hinge with a magnet.
- Close the lid and press it on firmly.
- Afterwards place the base unit (jug) on the base station.

Operating the appliance

Attention hazard of burns: The surface of the base unit (jug) becomes hot during operation. Only touch the appliance at the handle!
Attention hazard of burns: Hot liquids may spurt or overflow when processed!
Attention hazard of injuries: The appliance has a delayed motor stop – do not remove the lid from the jug before it has stopped!

- The appliance is equipped with a heating element. Therefore it is not necessary to heat up the milk before preparation.
- To make stable and fine-pored milk foam, we recommend using cooled milk with a fat content of 1.5 %.
- Let the appliance cool down between two operations to avoid that milk will stick to the bottom of the jug.

Foaming milk, hot or cold

- Grasp the base unit (jug) at the handle and remove it from the base station!
- Open the lid.
- Attach the serrated whisk (5) on the drive shaft.
- Fill the jug (please observe the minimal respectively maximal filling capacity!).
- Afterwards close the lid and press it on firmly.
- Grasp the jug at the handle and position it on the base station.
- Switch on/off the appliance.

Hot milk foam

- Press the left half of the function switch. The pilot lamp glows red.
- Automatic switch-off: The appliance switches off automatically after making the milk foam (after ca. 60 - 90 seconds depending on the fill quantity). The pilot lamp extinguishes.
- The preparation may also be interrupted at any time by pressing on the left half of the function switch again or by grasping the jug at the handle and removing it from the base station. The pilot lamp extinguishes.

Cold milk foam

- Press the right half of the function switch. The pilot lamp glows blue.
- The appliance does **not** switch off automatically. Depending on the desired consistency of the milk foam, you can switch off the appliance by pressing the right half of the function switch again or by grasping the jug at the handle and removing it from the base station. The pilot lamp extinguishes.
- Take out the prepared milk foam. Hereto open the lid and scoop out the milk foam with a plastic spoon into a vessel.
- Having finished the preparation always pull the mains plug out of the power socket!

Heating up and stirring fluids (e. g. milk)

- Grasp base unit (jug) at the handle and remove it form the base station!
- Open the lid
- Attach the whisking disc (6) on the drive shaft.
- Fill the jug (please observe the minimal respectively maximal filling capacity!).
- Afterwards close the lid and press it on firmly.
- Grasp jug at the handle and position it on the base station.
- Switch on/off the appliance.

- Press the left half of the function switch. The pilot lamp glows red.
- Automatic switch-off: The appliance switches off automatically after reaching a temperature of ca. 60 °C (after ca. 60 - 90 seconds depending on the fill quantity). The pilot lamp extinguishes.

- The preparation may also be interrupted at any time by pressing on the left half of the function switch again or by grasping the jug at the handle and removing it from the base station. The pilot lamp extinguishes.
- Take out the hot fluid. Hereto open the lid and pour out the fluid into a vessel via the spout.
- Having finished the preparation always pull the mains plug out of the power socket!

Stirring cold fluids (e. g. milk)

- Grasp the base unit (jug) at the handle and remove it from the base station!
- Open the lid.
- Attach the whisking disc (6) on the drive shaft.
- Fill the jug (please observe the minimal respectively maximal filling capacity!).
- Afterwards close the lid and press it on firmly
- Grasp the jug at the handle and position it on the base station.
- Switch on/off the appliance.

- Press the right half of the function switch. The pilot lamp glows blue.
- The appliance does **not** switch off automatically. Switch off the appliance by pressing the right half of the function switch again or by grasping the jug at the handle and removing it from the base station. The pilot lamp extinguishes.

- Take out the fluid. Hereto open the lid and pour out the fluid into a vessel via the spout.
- Having finished the preparation always pull the mains plug out of the power socket!

Cleaning and maintenance

Before cleaning always pull the mains plug!
Let the appliance cool down before cleaning!
Never immerse base unit (jug), base station and mains plug or clean them under running water.

- Clean the appliance immediately after use and cooling so that residues will not dry up.
- All parts are **not** suitable for cleaning in the dishwasher.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Remove all detachable parts from the base unit (jug).
- Clean the jug from the outside with a moist cloth and wipe it dry.
- The inside of the jug is equipped with a non-stick coating which facilitates the cleansing. Rinse the inside of the jug with hot water and wipe it dry with a soft cloth. For persistent stains clean the inside of the jug with water and a little dishwashing detergent. Afterwards rinse thoroughly and wipe it dry.
- The whisks can be cleaned with hot water and a dishwashing detergent. Afterwards wipe dry.
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-10/10